

# Potage aux œufs et au poulet

TEMPS DE PRÉP

**10 MIN**

TEMPS TOTAL

**21 MIN**

PORTION

**6**[Imprimer](#)[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 c. à t. d'huile végétale
- 1 gousse d'ail, émincée
- 1/3 tasse d'oignons verts, finement hachés
- 4 hauts de cuisses de poulet désossées, sans la peau, coupées en fines lanières
- 1 1/2 tasses de champignons frais, tranchés
- De poivre
- 1 boîte Bouillon de poulet Prêt à utiliser 30 % moins de sodium, de CAMPBELL'S®
- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de tomates finement hachées
- 2 œufs, battus

 **Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

## Préparation

**1.** Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen ; faire cuire l'ail et la moitié des oignons verts pendant 1 minute.

2. Ajouter le poulet, les champignons et le poivre ; faire cuire, recouvert, environ 5 minutes, jusqu'à ce que le liquide soit clair lorsque le poulet est transpercé.
  3. Ajouter le bouillon, l'eau et les tomates ; amener à ébullition. En mélangeant toujours la soupe, ajouter les œufs dans le liquide ; laisser chauffer pendant 5 minutes.
- 

## Conseils et Recettes

*Verser quelques gouttes d'huile de sésame pure sur chaque bol, pour une véritable expérience asiatique.*

**Avez-vous cuisiné cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**